REVUE DE VITICULTURE

R.B. Sibia

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
17 JAN 1938

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

45e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1938

— 13 JANVIER — N° 2272

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, avenue de la République, PARIS - R. C. Seine 74 456

INSTALLATIONS DE CAVES

Débourbage des moûts
Réfrigération des moûts
Clarification des vins
Concentration
Vieillissement des vins
Champagnisation
Dégorgement, etc., etc...

PAR LE FROID

LES RÉFÉRENCES { les plus anciennes / les plus nombreuses / les plus remarquables

PROCÉDÉS { brevetés portés au plus haut degré de perfectionnement

PERSONNEL TECHNIQUE spécialisé.

Fourniture sur demande de :

RENSEIGNEMENTS ET DEVIS GRATUITS

FILTRES-AUTO-SECHEURS

MODÈLE 1930 — BREVETÉ S.G.D.G.

300 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

Les Bouillies au Carbonate de Soude Solvay sont les plus utilisées

45e Année. - Tome LXXXVIII N° 2272 Paris, 13 Janvier 1938

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

Directeur-Rédacteur en chef :
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon

Directeur-Administrateur :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

Directeurs Régionaux :

Viticulture : Jean Branas
Professeur de Viticulture à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : Michel Flanzy
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne : Étienne Henriot-Marguet, Émile Moreau
Bourgogne : René Engel, Jacques Prieur
Bordelais : Georges Bord, Amédée Dufoux, Robert Villepigue
Touraine : Charles Vavasseur
Anjou : Rosin, L. Moreau et E. Vinet
Nantais : de Camiran
Armagnac : Larnaude
Charentes : J.-L. Vidal, René Lafon
Côtes-du-Rhône : Baron Le Roy
Ile-de-France : René Salomon
Alsace : E. de Turckheim, E. Hügel
Drôme : Dr Bonnet
Loire : J. Tachon
Algérie : H. Roseau, F. Saliba
Œnologie : E. Barbet, E. Rousseaux, J. Ribéreau-Gayon, Moreau et Vinet, Boutaric, L. Mathieu
Législation : Alfred Hot
Économie viticole : de Viguerie, Marthe Tardy, Mme Ch. Drouard

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : **60** frs — Union postale : **100** frs — Le numéro : **3** frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : **Seine 240.213**

Téléphone : **Odéon 10-32**

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : **Paris 609-05**

LA SANTÉ DES VINS
PAR LE
CONSERVATEUR JACQUEMIN
" Citro-Tannin-Sulfureux "
Tannin à l'alcool, 2 °/. acide citrique
8 à 9 °/. anhydride sulfureux en vol.
Préservateur de toutes les maladies
— et des Refermentations —
REND LES VINS BRILLANTS
CLARIFIANTS
ET
Produits Œnologiques
DÉROUGISSEZ, DÉSINFECTEZ
— ET AFFRANCHISSEZ —
vos FUTAILLES de tous
MAUVAIS GOUTS & GERMES
par le FLUOTONE
de l'Institut JACQUEMIN
MALZÉVILLE-NANCY

Engrais PLASMIN
FLUORÉ COMPLET
(Formule G. GIMEL, Ing. agricole)
FORMULE SUPERIEURE POUR
CULTURE INTENSIVE
ET VIGNE
RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUTES CULTURES
GROS RENDEMENTS
Demander renseignements
gratuits, analyse et prix
à INSTITUT JACQUEMIN
MALZÉVILLE-NANCY

Pour traitements d'hiver

des vignes et arbres fruitiers

il faut employer le

Permanganate de Potasse Agricole

destruction radicale des vieilles écorces, mousses, etc...
jamais de brûlures,
emploi simple et facile, dépense insignifiante,
action favorable sur la végétation

Conseils et Renseignements sur demande

Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC
21, rue Jean-Goujon. — PARIS (8e)

SOCIÉTÉ DU FILTRE

GASQUET

BORDEAUX
110 Rue Notre Dame

PARIS
41 Rue de Bercy (12e)

ALGER-ORAN

SFG

FILTRE GASQUET
reconnu par tous comme le meilleur
FILTRE ÉMAIL
le seul progrès vraiment marquant de ces dernières années Propreté absolue Inattaquable par le VIN

RÉFRIGÉRATION DES MOUTS & DES VINS
par appareils brevetés à ultra récupération donnant la plus grande économie
CONCENTRATION DES MOUTS || DES VINS
PAR LE FROID

RÉFÉRENCES
POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
INGÉNIEURS SPÉCIALISTES ENVOYÉS SUR DEMANDE SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 43-92 B.

Votre Sol a faim

DES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT DE LA TERRE DE FRANCE

Près de 100 Ans d'expérience
24 Usines de Production

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris-8e

Viticulteurs

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'**AZOTE ORGANIQUE**, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du Tourteau est le meilleur, le plus assimilable et le moins cher, mais exiger :

Le Tourteau d'Arachides Déshuilé
" Progrès n° 31 "

Produit extra sec, garanti 8 °/₀ d'Azote organique minimum, des
Étab. ROCCA, TASSY & DE ROUX, 9, rue Roux-de-Brignolles, MARSEILLE
Représentants demandés

VITICULTEURS !

ADOPTEZ les créations " RICHTER "

R. 99
LE SPLENDIDE PORTE-GREFFE
à la fois puissant et rustique
résistant au calcaire
triomphant de la sécheresse
régulièrement fructifère
MAGNIFIQUE PLANT DE REMPLACEMENT

R. 110, R. 31 sujets également remarquables
Tous à sang de Rupestris et de Berlandieri

ESSAYEZ les nouveaux cépages

CARALICANTE
GROS TEINTURIER
issu du Carignan & de l'Alicante-Bouschet
puissant :-: fructifère :-: durable
Domine tous les cépages teinturiers actuels par l'intense coloration et la qualité supérieure de son vin

ALICARIGNAN
Très productif, très rustique,
couleur double de celle du Carignan

Demandez-les aux
PÉPINIÈRES RICHTER
Béziers - MONTPELLIER - Aix-en-Provence
TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNE

ENGRAIS COMPLET POLYVALENT ORGANO-CHIMIQUE
CATALYTIQUE, DÉSINFECTANT, INSECTIFUGE

le Fluidol

L'engrais complet polyvalent le plus actif et le fortifiant le plus puissant.
Augmente la résistance des plantes, améliore la qualité des récoltes et procure les plus hauts rendements

ENGRAIS de QUALITÉ - POUR TOUS LES SOLS - POUR TOUTES CULTURES

Fabrication spéciale des ÉTABLISSEMENTS LETELLIER, Montpellier

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE

MAISON FONDÉE EN 1743

MOËT & CHANDON

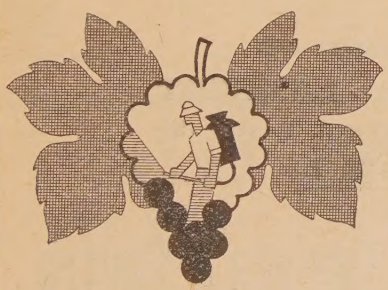
Exiger sur chaque bouteille le mot MOËT

Eviter toute confusion avec les homonymes

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23:944



MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON

SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON

12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON

Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

Fabrications spécialisées

Produits de valeur

incontestable

SOUFRE DE BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)
sans égal pour tous les soufrages

Pour les traitements d'hiver des arbres fruitiers utilisez

WINTER

Pour la vente s'adresser aux

Établissements Xavier LAMBERT

28, rue des Fossés-St-Bernard, PARIS (5e)

Marque soufre X. L.

Société Industrielle des Dérivés du Soufre

LOMME-lez-LILLE (Nord)

Téléphone Lille 19-04 — Adr. tél. : Derisoufre-Lille

EXPORTATION

Pour votre outillage, vous avez intérêt à venir

AU PROGRÈS

CONCENTRATION DES VINS PAR LE FROID
SULFATAGE MODERNE
MATÉRIEL INDUSTRIEL, AGRICOLE ET VITICOLE
MOTEURS - TRACTEURS — PRODUITS INSECTICIDES

9, Boul. Victor-Hugo, MONTPELLIER

Les Bouillies au Carbonate de Soude Solvay sont d'une adhérence parfaite

CORNES BROYÉES

FRISONS DE CORNES · CORNES ÉCAILLES - LAMELLES - SEMOULE

14 0/0 Azote garanti

LA PLUS IMPORTANTE PRODUCTION DE FRANCE

AZEMA-BIGOU

CAMPREDON, par LA BASTIDE-s/-L'HERS (Ariège)

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles

au capital de 3.900.000 francs

Siège Social : 47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (V°)

USINE A BEAUCAIRE (Gard)

R. du C. Paris N. 45.079

LUTTE CONTRE LE MILDIOU

ADHÉSOL (Produit breveté)
pour rendre toutes les Bouillies mouillantes et adhérentes, permet Traitement direct et certain des grappes.

BOUILLIE DE MONTPELLIER cuprique mouillante à l'ADHESOL. Titre 50 %, Sulfate de cuivre cristallisé correspondant à 12,5 % de cuivre métal.

LUTTE CONTRE LES INSECTES DE LA VIGNE ET DES ARBRES FRUITIERS

INSECTIC DE BALLARD à l'Arséniate de Plomb naissant et aux Arséniates d'Alumine (Procédé breveté).
Le plus actif — Le seul à efficacité prolongée à action durable.

Notice et Renseignements sur demande

Direction Technique : P. BALLARD, 7, rue Collot, MONTPELLIER.

PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES
" LE GAULOIS "

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ
DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO-AMMONIQUE AIGUILLE
DÉSARSÉNIÉ

SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

Raffineries de Soufre Réunies

Capital : 25.000.000 de francs

SIEGE SOCIAL : 1, place de la Bourse, à **MARSEILLE**

(R. C. Marseille 14.644)

12 USINES à : Marseille, Frontignan, Narbonne, Sète, Bordeaux, Alger, Gué-de-Constantine, Arzew

Marques : **A. BOUDE et FILS, L. VÉZIAN, "R. I. S."**

— **Fleur extra-légère de Soufre Sublimé ;**
— **Fleur de Soufre Sublimé ;**
— **Soufre sublimé mouillable sulfaté, procédé « RSR »**
à 6 et 10 % de sulfate de cuivre
— **Soufre sublimé mouillable nicotiné, procédé « RSR »**
à 0,40 % de nicotine pure
— **Bouillie cuprique "BOUDE"**
à 12,5 % et 15 % de cuivre métal
— **Mèches soufrées sur toile et sur papier ;**
— **Soufre en canons et en pains.**

Brochures, notices, renseignements et échantillons sur demande.

Les Bouillies au Carbonate de Soude Solvay n'engorgent pas les appareils

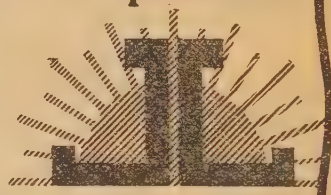
les plus hauts rendements

avec

VIGOR

l'engrais qui paie

parce qu'il est fabriqué scientifiquement, avec des matières premières choisies, selon les méthodes spéciales de



LA LITTORALE

BÉZIERS

45e Année. - Tome LXXXVIII N° 2272 Paris, 13 Janvier 1938

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

P. de Viguerie . . . . . La production mondiale de vin 23
E. Vinet . . . . . Action sur la vigne de la fumure carencée en potasse ou en azote 25
P. Marsais . . . . . La Confrérie des Chevaliers de la Chantepleure . 29
R. Rouayroux . . . . . Les traitements arsenicaux d'hiver 31

Actualités

René Engel . . . . . Chronique bourguignonne 33
Jacques Prieur . . . . . La Gazette de Bourgogne 35
Michel Flanzy . . . . . Chronique d'œnologie méridionale : Politique de facilité ou politique de qualité ? 37

Les raisins de table d'Algérie. — Société d'Agriculture de la Haute-Garonne : Eloge de M. G. Héron. — Fonctionnement financier des chambres d'agriculture. — La législation des jus de fruits. — L'utilisation des produits résineux comme insecticides et comme mouillants en agriculture et particulièrement en viticulture. 39

Revue commerciale :
Cours des vins 43
Cours des principaux produits agricoles 44

LA PRODUCTION MONDIALE DE VIN (1)

L'appréciation de la récolte mondiale de vin qui était donnée dans la note, parue dans le numéro du 24 novembre de cette revue, était établie sur des informations datant du milieu d'octobre — alors que les vendanges étaient à peine achevées — et publiées par l'Institut international d'Agriculture vers la fin du même mois. Depuis lors, des informations plus précises sur les récoltes ont été recueillies, tantôt sous la forme d'estimations officielles, globales ou partielles, tantôt sous la forme d'indications générales ; l'appréciation de la production mondiale donnée en octobre s'en trouve modifiée.

La rectification la plus importante porte sur la production franco-algérienne, qui s'avère sensiblement meilleure que ne le faisaient prévoir les appréciations données officiellement à la fin des vendanges. L'estimation actuelle de la Grèce est encore plus nettement en contradiction avec l'indication officielle extrêmement pessimiste d'octobre. A en juger enfin par l'estimation qu'a donnée le gouvernement de Valence pour les provinces soumises à son contrôle, la récolte espagnole approcherait la moyenne d'assez près et dépasserait, de façon appréciable, celle de l'an dernier ; l'appréciation d'une production médiocre qui avait été indiquée, aurait donc été exagérée.

(1) Les renseignements contenus ici sont donnés d'après les informations publiées par l'Institut international d'Agriculture dans son *Bulletin mensuel de Statistique agricole et commerciale*, décembre 1937.

Il n'y a rien de changé pour ce qui concerne l'appréciation de la production des États-Unis, qui paraît être effectivement très forte.

D'autre part, l'Italie a abaissé, comme il était prévu, le chiffre de l'estimation provisoire d'octobre. Le Portugal aurait une récolte supérieure à celle de l'an dernier, mais bien inférieure à la moyenne des cinq années précédentes. La récolte s'avère assez médiocre dans les pays danubiens et elle apparaît également faible dans les pays de l'Europe centrale, notamment en Allemagne et en Autriche.

Dans l'hémisphère méridional, les gelées ont causé un dommage assez appréciable à la récolte argentine.

La production mondiale de vin de 1937-1938 paraît, au total, compte non tenu toutefois de la récolte de l'Union soviétique, devoir être comprise entre 160 et 170 millions d'hectolitres, alors que celle de 1936-1937 fut seulement de 152 millions d'hectolitres. L'évaluation encore assez grossière donnée pour la production de cette année tient compte d'une récolte probable assez peu abondante dans l'hémisphère méridional au début de 1938, alors que cet hémisphère fournit en 1936-1937 une quantité relativement forte de 14 à 15 millions d'hectolitres ; la production dans l'hémisphère nord dépasserait de 15 à 20 millions d'hectolitres celle de l'an dernier.

Quoi qu'il en soit de la récolte prochaine dans l'hémisphère sud, on peut observer que la production mondiale de cette année s'établit seulement un peu au-dessous de la production moyenne normale des années antérieures à 1933-1934 : 174 millions d'hectolitres en moyenne durant les dix années 1924-1925 à 1933-1934. Si nous calculons sur cette base la moyenne des quatre dernières récoltes, dont les deux premières furent extrêmement fortes et les deux suivantes très médiocres, nous pouvons dire que la production moyenne normale du vignoble mondial s'établit actuellement à peu près à 185 millions d'hectolitres.

La production de cette année se répartit comme suit entre les principaux groupes de pays de l'hémisphère nord :

Le groupe franco-nord-africain a une production totale de près de 70 millions d'hectolitres (67 à 69 millions) — compte tenu de la quantité non déclarée probable — contre 57 millions en 1936 et une moyenne de 83 millions dans les cinq années antérieures de 1931-1935 ; sa production actuelle, très voisine de celles de 1932 et 1933, est très peu inférieure à la moyenne des cinq années 1929-1933 (71,3 millions d'hectolitres) ;

Le groupe des quatre grands pays surproducteurs européens — Italie, Espagne, Portugal, Grèce — aurait, si l'on s'en tient aux indications données pour l'Espagne, une production totale d'environ 60 millions d'hectolitres, contre 50 millions l'an dernier et 69,5 millions en moyenne 1931/1935 ; la « normale » 1929/1933 s'établit à 68 millions d'hectolitres ;

Les pays danubiens ont, au total, une production de 13 à 15 millions d'hectolitres, inférieure à celle de l'an dernier et encore plus à la moyenne 1931/1935 ; leur récolte actuelle reste également très au-dessous de la «normale» 1929/1933 (16,0 millions d'hl.) ;

La production des pays importateurs de l'Europe centrale — Allemagne, Autriche, Suisse, Tchécoslovaquie — est également inférieure à celle de 1936

et à la moyenne 1931/1935, mais reste au moins égale à la « normale » 1929/1933 (14, millions d'hl.). Par contre, la production des États-Unis, autre pays importateur, paraît devoir atteindre un chiffre record pour ce pays.

P. DE VIGUERIE.

ACTION SUR LA VIGNE DE LA FUMURE CARENCÉE EN POTASSE OU EN AZOTE

Dans une étude récente (1), M. Bruno a montré qu'il est possible, par certains signes extérieurs, de caractériser le manque de potasse chez les plantes cultivées. Toutefois, du point de vue scientifique, ce savant met en garde les observateurs contre l'erreur qui consisterait à attribuer au manque de potasse des symptômes végétatifs qui peuvent être dus à d'autres causes. Dans le même ordre d'idées, M. Demolon conseille « pour éviter un diagnostic erroné, de s'appuyer sur un ensemble de symptômes convergents et précis ».

Nous nous proposons, dans ce travail, d'apporter une contribution à l'étude des phénomènes de déficience alimentaire et de carence chez la vigne.

A notre connaissance, peu d'expériences précises et suivies ont été faites à ce sujet. Or, c'est surtout sur les plantes vivaces que les erreurs d'interprétation sont faciles à commettre, lorsqu'il s'agit de caractériser le manque de tel ou tel élément par des signes externes. Pour avoir toute certitude sur leur cause déterminante, une étude systématique s'impose. Chez la vigne, les symptômes vrais, qui caractérisent une déficience alimentaire et plus encore une carence, sont lents à se manifester, comme l'est l'action de la fumure elle-même. Les troubles de nutrition qui résultent de cette déficience intéressent évidemment la plante entière, sa partie vivace de même que ses organes annuels. Pour que des troubles végétatifs apparaissent, il faut que le sol soit très appauvri en tel élément, absent dans la fumure, ou encore que ce même sol retienne l'élément considéré de telle sorte qu'il devienne déficient pour la plante. Ce n'est qu'au bout d'un certain nombre d'années qu'il peut y avoir *carence véritable;* jusque là, il n'y a que *déficience.* La vigne ayant un système radiculaire très étendu, on s'explique qu'elle soit rarement le siège de phénomènes de *carence vraie.* Il en va différemment des plantes dont le système radiculaire évolue dans un cube de terre réduit et toujours superficiel, en particulier des plantes annuelles.

La *déficience azotée* est difficile à provoquer expérimentalement chez la vigne, car cette dernière est peu gourmande d'azote, encore qu'elle en ait constamment besoin au cours de sa végétation. Dans l'une de nos vignes d'expé-

(1) *C. R. Ac. d'Agr.* Séances des 19 et 26 mai 1937, p. 580.

riences, les effets du manque d'azote ne sont jamais apparus, même après cinq ans d'application d'une fumure carencée en cet élément et quatre ans d'interruption, sans doute parce que la terre avait été préalablement chaulée. Au contraire, dans une autre vigne d'expériences, voisine de la première, en sol pauvre en chaux et non chaulé, les symptômes de la déficience d'azote ont pu être observés par des signes externes, après six ans de fumure carencée en azote. Le feuillage prit alors uniformément et de bonne heure une teinte jaune-verdâtre. La parcelle s'est défeuillée prématurément. L'expérience se prolongeant, le même symptôme apparaît chaque année. Il est à noter qu'on l'observe aussi, mais à un moindre degré, dans le témoin qui ne reçoit pas d'engrais.

La déficience potassique est plus facile et moins lente à provoquer, car la vigne est gourmande de potasse, surtout à deux stades de sa végétation : au début de la feuillaison et pendant la période de maturation du raisin. Dans nos essais, la formule carencée en potasse a favorisé le jaunissement de la feuille et une défeuillaison hâtive, dès les premières années de son application. Plus tard, au bout de cinq ans d'application et trois ans d'interruption, on a pu constater sur le feuillage, en quelques points de la parcelle, des symptômes assez particuliers : recroquevillement et dessèchement, sur leur pourtour, des feuilles, généralement petites ; jaunissement et dessèchement total d'un certain nombre. En août 1937, à la suite d'une période de forte chaleur et de grande sécheresse, dans toute une zone de la parcelle carencée, où la vigne semblait surtout souffrir, ces mêmes symptômes se sont accusés. Fin septembre, on a observé de la brunissure. Dans le témoin sans engrais, les mêmes phénomènes se sont manifestés, mais plus faiblement. N'est-on pas alors en présence d'une double action, la déficience potassique n'ayant fait qu'accuser l'action de la chaleur, de la lumière et de la sécheresse ?

Pour caractériser avec certitude une déficience alimentaire, en particulier chez la vigne, un examen analytique de la plante nous paraît indispensable, en même temps que l'évaluation comparée de sa faculté productrice et du développement de ses organes.

Nous allons donc mettre en comparaison, dans chacune de nos deux vignes d'expériences consacrées, l'une à l'étude des engrais potassiques, l'autre à celle des engrais azotés, les parcelles suivantes :

1° Une parcelle témoin n'ayant jamais reçu d'engrais ;

2° Une parcelle ayant reçu une fumure complète pendant un certain nombre d'années ;

3° Une parcelle ayant reçu la même fumure, mais carencée en potasse ou bien en azote, pendant le même nombre d'années.

Voici les résultats obtenus en 1936. Ils confirment et accusent ceux des années précédentes.

Parcelles d'expériences	Poids moyen de 1 m. de sarments frais, gr.	Diamètre moyen mill.	K^2O % de la matière sèche du bois	Rapport $\frac{P^2O^5}{N}$	Nombre de grappes p. 100 souches (moy.)	Poids moyen de 100 grappes Kgr.	Kil. de vendange par hectare	Sucre produit par ha. Kgr.
I. — Vigne réservée à l'étude des engrais potassiques (Déficience potassique) (5 années d'application et 4 d'interruption)								
Témoin sans engrais . . .	33,4	5,4	0,48	0,59	363	5,2	859	85,4
Fumure complète (Sulf. d'am. 150. Super 400. KCL 300)	53,2	6,9	*0,68*	*0,84*	691	7,3	2.460	235,2
Fum. carencée en K^2O (sulf. d'am. 150. Super 400). .	45,5	6,6	0,46	0,58	388	3,9	777	77,8
II. — Vigne réservée à l'étude des engrais azotés (Déficience azotée) (7 années d'application)								
Témoin sans engrais . . .	56,0	7,0	0,71	0,55	375	5,7	1.447	221,5
Fumure complète (Sulf. d'am. 250. Super 400. KCL 300)	62,7	7,5	*0,92*	*0,58*	480	6,4	2.076	326,6
Fum. carencée en azote (Super 400. KCL 300). .	58,8	7,1	0,74	0,56	328	5,3	1.175	178,7

Dans chacun de ces deux tableaux, les résultats sont concordants ; les deux fumures carencées (potassique et azotée) ont provoqué, au degré près, les mêmes phénomènes, à savoir :

a) *Chaque fumure carencée a augmenté — surtout la fumure carencée en potasse — le développement du bois de l'année, mais moins que la fumure complète.* Cette constatation contredit une affirmation jusqu'ici admise, à savoir que le faible développement du bois est un signe du manque d'azote. Dans le cas présent c'est surtout l'*absence de fumure* qui a nui au développement du bois et ce fait est corrélatif d'une faible croissance des radicelles, comme nous avons pu nous en assurer.

b) Chaque fumure carencée a nettement diminué, chez la vigne, la faculté de fructification et de production, par rapport aux témoins. Cela résulte des évaluations de récolte qui sont en parfaite concordance avec les indications fournies par le *diagnostic ligneux.*

Pour le praticien, chaque fumure carencée eût été, dans le cas présent, une dépense en pure perte.

c) Une remarque sur laquelle il convient d'attirer l'attention, c'est que *la carence d'azote dans la fumure, malgré l'apport total de 2.100 kgr. de chlorure de potassium à l'hectare, réparti sur sept années consécutives, s'est opposée à l'enrichissement du bois en potasse, tout comme la carence de potasse elle-même. Ce fait remarquable, en rapport avec l'amoindrissement de la récolte, ne montre pas seulement la nécessité de l'azote dans la fumure, mais encore souligne le rôle essentiel de la potasse dans la constitution du bois et sa valeur comme indice de productivité.*

Dans les conditions où nous avons opéré, l'analyse du bois en éléments minéraux (diagnostic ligneux) nous a permis de caractériser la déficience

potassique ou azotée avec certitude. Elle nous a montré aussi l'identité physiologique des deux cas étudiés. Par suite, on peut se demander si la différence constatée dans les symptômes extérieurs de déficience azotée et potassique n'est pas due tout simplement à une différence dans le degré d'évolution d'un même accident.

Les deux vignes mises en comparaison, bien que venues dans des sols d'apparence assez semblables comme origine et constitution, sont bien différentes quant à la composition de leur bois en éléments minéraux. Le diagnostic ligneux appliqué aux témoins fait apparaître, dans la seconde, une plus grande richesse naturelle du bois en potasse et, par contre, un rapport $\frac{P^2O^5}{N}$ plus faible que dans la première. Et l'on peut penser que cette remarque explique en partie la différence constatée dans les effets de déficience alimentaire, plus marqués dans le premier cas que dans le second.

La carence phosphatée, dans la fumure, conduit-elle à des résultats du même ordre que précédemment ? Nos essais, à ce sujet, ne datant que de trois ans, nous ne pouvons encore nous prononcer.

Conclusions

Ce que nous pouvons dire, à la suite de cette étude, c'est qu'une fumure carencée en potasse ou en azote, appliquée à un sol où l'élément carencé est faiblement utilisable, peut provoquer et accentuer, à la longue, chez la vigne, un dérèglement de la santé générale de la plante préjudiciable à sa production et susceptible de devenir, en fin de compte, un véritable cas pathologique. L'état de la vigne devient alors propice à la manifestation de troubles physiologiques (maladie de carence) pouvant se révéler par des symptômes extérieurs. Peut-on affirmer que ces symptômes soient toujours, chez la vigne, caractéristiques d'une carence alimentaire ? Nous ne le croyons pas, puisque certains aspects du feuillage observés, comme le jaunissement, la brunissure (1), le dessèchement périphérique, peuvent avoir des causes diverses. Ces signes extérieurs, groupés, peuvent seulement fournir une indication.

Par contre, l'analyse comparée du bois (K^2O, Az, P^2O^5) nous paraît nécessaire et suffisante pour baser le diagnostic. Ce *diagnostic ligneux* nous a permis, dans nos vignes d'expériences, de dépister, avant toute apparition de signes extérieurs, les déficiences potassique et azotée, mais sans les différencier l'une de l'autre.

Pratiquement, ces deux déficiences ont abouti au même résultat : une diminution de la récolte. Le viticulteur qui fume sa vigne pendant une série d'années doit donc adopter une fumure complète (équilibrée), car une formule carencée, même en un seul élément, l'exposerait, à la longue, à obtenir des résultats économiques tout opposés à ceux qu'il en attend.

E. VINET,
Directeur-adjoint de la Station œnologique régionale d'Angers.

(1) La brunissure est considérée par certains auteurs comme attestant un manque de potasse dans le sol.

LA CONFRÉRIE DES CHEVALIERS DE LA CHANTEPLEURE

Les amis du vin comprennent, eux aussi, la nécessité qu'il y a de s'unir pour faire œuvre de propagande. Nous sommes dans le siècle de l'Association, réalisée à tous les degrés, depuis le petit syndicat communal jusqu'à... la Société des Nations !

Les amis du vin se sont groupés depuis longtemps, par départements ou par provinces. C'est plus récemment que des Associations, qui rassemblent les intéressés du pays tout entier, ou d'une corporation d'une ou plusieurs nations, ont été organisées. Entre autres, et à titre d'exemple très louable, l'Association des médecins amis du vin. Un caractère officiel a même été accordé à certaines de ces créations récentes : Comité national de propagande en faveur du vin, Comité national des vins à appellation d'origine. Cela était à prévoir, en notre époque où l'intervention de l'État est souvent indispensable.

Tout dernièrement, la *Revue* renseignait ses lecteurs sur la Confrérie du Tastevin, dont le siège est à Nuits-Saint-Georges, en Côte-d'Or, et rendait hommage aux brillants succès enregistrés par les amis des grands vins de la Bourgogne.

La Touraine ne pouvait tarder à imiter un si bel exemple. Nous avons pu assister à la naissance de la Confrérie des Chevaliers de la Chantepleure, dont les premiers pas font bien augurer de l'avenir. Pour qu'une telle œuvre soit assurée de succès, il faut que ceux qui sont à l'origine aient, en même temps, la foi, la compétence et la bonne réputation qui justifient l'autorité accordée par le grand public. En Bourgogne, ce sont les noms de Georges Faiveley, de Camille Rodier, de notre ami Jacques Prieur, qui ont valu à la Confrérie du Tastevin son très brillant essor. Au Pays de Rabelais, c'est notre ami de toujours, Charles Vavasseur, maire et bienfaiteur de Vouvray, capitale vinicole du pays vouvrillon, qui est Grand Maître, assisté de MM. Guillaumain, grand Chancelier ; Gay, grand Historiographe ; Cottu, grand Argentier ; Magot, grand Échanson ; Mauboussin, grand Trouvère et de cinq grands Conseillers.

Ce sont ces dignitaires qui président aux destinées de la Confrérie des Chevaliers de la Chantepleure. La présence de ces « as » tourangeaux à la tête du nouveau groupement est le meilleur gage de son succès.

La Chantepleure, dit le Dictionnaire, c'est une espèce d'entonnoir à long tuyau percé de trous, ce qui semble correspondre à la définition de la pipette, qui sert à prélever dans les fûts les échantillons de vin destinés à la dégustation par les gourmets. Ce serait donc un synonyme de ce qu'on appelle tastevin dans d'autres régions viticoles.

L'emblème choisi par les Chevaliers du Tastevin n'est pas l'image de l'ustensile en verre ou en étain que l'on trouve dans les caves bourguignonnes ; ils ont préféré une reproduction de la tasse en argent que chaque expert tient toute prête dans sa poche. Nos amis tourangeaux ont, comme arme et comme symbole, la pièce de bois munie d'un robinet que nous appelons vulgairement cannelle. C'est, si l'on veut, de même que la tasse du gourmet, un ustensile

qui sert à goûter ou à tâter le vin, qui laisse pleurer goutte à goutte le nectar dans la tasse ou dans le verre. En Touraine, c'est sous le nom de *Chantepleure* que la cannelle est désignée. La nouvelle confrérie a dans ses armes trois de ces chantepleures, vues de profil, jaunes sur fond rouge, comme il se doit.

Voici quelques extraits de ses statuts, qui définissent bien le but et les moyens d'action :

« Cette Confrérie a pour but de faire connaître et apprécier la Touraine, ses sites et ses produits.

« De mettre en valeur tous les vins de Touraine et plus particulièrement ceux de Vouvray.

« De contribuer à leur vente par une propagande active, parlée, écrite, chantée et par toutes les manifestations propres à les faire apprécier.

« De mettre également en valeur tous les produits gastronomiques de la région tourangelle, et tout particulièrement les mets de haute cuisine régionale préparés à base de vin de Vouvray.

« De faire connaître les bonnes recettes tourangelles.

« De maintenir et de faire revivre les coutumes, les traditions et fêtes locales.

« D'établir et d'exalter entre ses membres des sentiments d'amitié, d'entr'aide, d'honneur, de générosité et de désintéressement. »

Le siège social est établi à Vouvray, en la « Cave vouvrillonne ».

Les droits de chancellerie sont de 100 francs. La cotisation annuelle minima est fixée à 100 francs. Chaque Chevalier s'engage sur l'honneur à défendre en tout temps et en tous lieux les intérêts de la Confrérie, à soutenir par la parole, par la plume et par le geste, la cause des vins en général, et du Vouvray en particulier. Chaque Chevalier devra présenter au Grand Conseil de l'ordre, au cours de l'année de son admission, un candidat au moins, et trois au plus, dignes d'être reçus membres de la Confrérie.

Tout membre de la Confrérie devra acheter chaque année, pour son compte personnel, ou pour celui d'un tiers, une quantité minima de 24 bouteilles de vins fins de Vouvray.

Sur son honneur personnel, chaque Chevalier prend l'engagement d'agir au mieux de la gastronomie tourangelle lorsqu'il se trouvera dans un hôtel, restaurant ou autre lieu, servant à boire et à manger, dont la tenue et la façon d'agir peuvent causer préjudice au renom de l'hospitalité et de la cuisine tourangelles.

Voilà de la bonne propagande en perspective et d'excellents principes. L'honneur, la loyauté, l'amitié sont prônés par la nouvelle Confrérie, et aussi le désintéressement ! Bravo !

Le 19 décembre dernier, une très nombreuse affluence occupait la « cave vouvrillonne », une vraie cave creusée dans le tuffeau de Touraine. Quantité et qualité. D'illustres parlementaires, des littérateurs en renom, des citadins amis du Vouvray, des vignerons et d'accortes vigneronnes aussi, rivalisèrent de bonne humeur, d'appétit et de lyrisme, à l'heure des toasts et de l'intronisation.

Un menu somptueux, des improvisations brillantes du Grand Maître, des

invités, du vigneron Delaleu, dit le Bicottier et, par-dessus tout, une gamme de Vouvray liquoreux ou mousseux, dignes de tous éloges ; nous étions bien en France, au doux pays de Rabelais, où le bien manger, le bien boire, le bien dire... et le bien aimer seront toujours à l'honneur.

Une importante promotion de Chevaliers de la Chantepleure a été intronisée dans ce sympathique caveau de Vouvray. Autant de propagandistes zélés pour un produit qui se défend d'ailleurs fort bien lui-même. Le serment, fait devant le Grand Chapitre, mitré, chamarré d'or et de pourpre, sera exactement tenu par les néophytes, tous adeptes férus du Vouvray.

Paul MARSAIS.

LES TRAITEMENTS ARSENICAUX D'HIVER

Dans un article paru dans la *Revue* le 16 décembre, M. Biron, se référant aux travaux de MM. Viala et Marsais, a montré la nécessité des traitements arsenicaux d'hiver, pour en arriver à conseiller l'emploi de naphtarsénites alcalins.

Tout d'abord, rendant à notre tour hommage aux travaux de MM. Viala et Marsais, tout comme à ceux du regretté Professeur Ravaz, il nous apparaît comme un devoir de conseiller l'emploi de produits chimiquement bien dénommés de façon à laisser le viticulteur libre de choisir tel produit qui lui conviendra, pourvu que ce produit présente des garanties sérieuses de dosage.

Nous avons aussi le devoir de bien préciser que les traitements arsenicaux d'hiver, s'ils sont efficaces contre certains parasites, ne peuvent absolument rien contre d'autres, de sorte que le lecteur averti n'espérera pas retirer des résultats d'un traitement qu'il saura sans effet.

Les traitements arsenicaux d'hiver sont d'une efficacité indiscutable contre l'esca ou apoplexie. Ils donnent également d'excellents résultats contre les formes parasitaires du court-noué. Enfin ils constituent un des meilleurs moyens de défense chimique que nous possédions actuellement contre la pyrale.

Ne rempliraient-ils que ces rôles qu'ils devraient être généralisés dans tous les vignobles : le bénéfice à retirer de ce nettoyage hivernal de la souche compensant très largement la dépense entraînée.

Mais pourquoi l'auteur écrit-il et laisse-t-il espérer au viticulteur que l'excoriose, l'eudémis et la cochylis ne sont pas à l'abri de ces traitements, ajoutant même qu'au cours de ses essais des cocons de cochylis et d'eudémis ont été détruits par des traitements arsenicaux d'hiver ?

Non, les traitements d'hiver aux arsenicaux solubles ou insolubles n'ont aucune action sur l'eudémis ou la cochylis.

M. Balachowsky écrit textuellement ce qui suit : « Les traitements chimiques d'hiver sont sans aucune efficacité contre les chrysalides hivernantes (de cochylis et d'eudémis), trop bien protégées dans leur cocon feutré pour pouvoir être atteintes par les insecticides de contact les plus énergiques.

Laisser croire au viticulteur qu'il peut espérer du traitement d'hiver une efficacité contre ces insectes, c'est, sans y prendre garde, le placer plus tard devant des résultats négatifs, et lui faire abandonner, devant ces échecs, la bonne pratique de ces traitements, pourtant efficaces contre d'autres parasites.

Il ne faut pas non plus dire que l'on arrive à détruire *facilement*, par simple pulvérisation, les vers de la pyrale cachés sous les écorces. Pour qui veut défendre la cause des traitements d'hiver, ce qu'il faut écrire, et sans cesse répéter, c'est que la destruction de la pyrale n'est pas chose tellement aisée et qu'il faut, au contraire, apporter à la façon des traitements beaucoup de soins et une application attentive, ce qui, en définitive, ne se traduit pas par le mot : *facilement.*

Les traitements arsenicaux d'hiver doivent être copieux : il est indispensable, non seulement de pulvériser, mais d'insister longuement sur chaque souche, de façon à bien imbiber les écorces. Il y a une quantité minimum de liquide insecticide à pulvériser par hectare, et, quel que soit le produit, il est nécessaire de bien mouiller par un apport de liquide suffisant.

Devant les résultats parfois si discordants, bien qu'obtenus avec un même produit, on est amené à conclure que l'efficacité dépend surtout de la façon même dont les traitements ont été effectués.

Reste à examiner la question du produit arsenical-type à employer.

M. Paillot, Directeur de la station de Zoologie agricole du Sud-Est, écrit à la page 343 de son ouvrage, les lignes suivantes :

« Cette méthode (de Marchal) est basée sur le fait que des solutions savonneuses arsenicales contenant 3,5 p. 100 d'arsénite de soude et employées de préférence vers la fin de l'hiver en quantité suffisante pour mouiller complètement les souches et les bras sont d'une efficacité certaine contre les jeunes chenilles hivernantes de la pyrale.

« Elles donnent des résultats comparables à ceux de l'échaudage avec des frais de matériel et de main-d'œuvre moins élevés.

« L'intoxication des chenilles est due à une action directe par contact de l'insecticide et surtout à une action secondaire ne se manifestant que quelques semaines après le traitement et qui peut s'expliquer par une pénétration lente à travers les écorces, ainsi que par la faculté que présente la chenille d'absorber par la bouche l'eau atmosphérique qui les imbibe. »

M. Paillot écrit ces lignes entre guillemets, car elles sont extraites de l'ouvrage du Professeur Marchal.

En effet, M. Marchal indiquait comme traitement d'hiver l'emploi d'une solution à 3,5 p. 100 d'arsénite de soude.

M. Marchal indique, en outre, que ces solutions doivent être employées « de préférence à la fin de l'hiver ».

M. Biron aurait dû écrire : « Nous conseillons aux Viticulteurs d'avoir recours aux produits spécialisés que livre le commerce sous différentes dénominations, mais qui sont tous à base d'arsénite de soude, en prenant bien soin d'exiger une garantie en arsenic métalloïdique, qui ne devra jamais être inférieure à 250 grammes d'arsenic métalloïdique par litre et de s'adresser, de préférence, à des produits mouillants. »

Nous nous permettons, en passant, d'indiquer qu'une récente loi oblige tous les fabricants d'insecticides, et par conséquent de pyralicides, à donner la garantie de dosage en arsenic métalloïdique, le législateur ne voulant plus que des produits identiques comme composition puissent être vendus sous des dénominations pseudochimiques fantaisistes. C'est la raison pour laquelle la loi exige désormais que seule figure la teneur en arsenic métalloïdique.

Pour notre part, nous avouons très humblement ne connaître comme pyralicides arsenicaux d'hiver que les solutions d'arsénites de soude rendues ou non mouillantes à l'aide d'alcool gras sulfoné, de sulfoterpènes, de sulfonaphtalènes-alkylés, et tous autres mouillants du commerce.

Nous croyons bien servir la viticulture en écrivant de façon désintéressée que les traitements arsenicaux d'hiver sont d'une efficacité certaine contre l'esca, la mortalité, et les formes parasitaires de court-noué. Ils sont le seul moyen efficace de lutte contre la pyrale. Mais contre la cochylis et l'eudémis, s'ils ne sont effectués que dans ce seul but, ils constituent franchement un traitement inutile.

Contre l'esca, la mortalité et le court-noué parasitaire, il est indiqué de traiter aussitôt après la taille, au début de l'hiver.

Contre la pyrale, le traitement, pour être couronné de succès, devra être effectué à la fin de l'hiver, un peu avant le départ de la végétation.

Un traitement « mixte » à une époque intermédiaire risque bien souvent de se montrer sans effet. La lutte contre les parasites impose ses nécessités auxquelles le viticulteur doit se soumettre.

Quant au produit à utiliser, il n'en manque pas de sérieux dans le commerce ; le viticulteur n'a que l'embarras du choix, pourvu qu'il exige la garantie du dosage que la loi impose à tous les fabricants.

R. Rouayroux,
Ingénieur-chimiste, licencié ès sciences,
ex-préparateur au Collège de France.

ACTUALITES

René Engel : Chronique bourguignonne
Jacques Prieur : La Gazette de Bourgogne
Michel Flanzy : Chronique d'œnologie méridionale
Les raisins de table d'Algérie
Société d'Agriculture de la Haute-Garonne : Éloge de M. G. Héron
Fonctionnement financier des chambres d'agriculture
La législation des jus de fruits
L'utilisation des produits résineux comme insecticides
et comme mouillants en agriculture et particulièrement en viticulture

---

Chronique bourguignonne

Le froid et la neige ont fait leur apparition en Bourgogne et la semaine passée, des températures de —12° ont été enregistrées. Les vignerons ont un large sourire, ils n'ignorent pas qu'un hiver digne de ce nom est un allié précieux

qui pioche, sulfate, soufre, arséniate pour eux, pendant qu'ils se chauffent au coin du feu.

Les travaux du dehors se sont trouvés quelque peu paralysés par ce froid, mais nul ne s'en est plaint. Beaucoup de « tailles » sont sorties, les labours sont pour la plupart terminés et les défonçages ont marché bon train.

A la cave, les vins nouveaux ont reçu pour la plupart leur premier soutirage, soutirage facile, puisque, dans les vins bien finis, la lie était admirablement descendue, bien tassée au fond des tonneaux et que, au dire des vignerons, « les vins se soutiraient comme à un relevé de colle ». Ces vins se présentent beaucoup mieux qu'auparavant, ils gagnent en souplesse.

Jadis, au premier soutirage qui avait toujours lieu en mars, les vins recevaient tout de suite un premier collage aux œufs. Le dépôt de colle était éliminé au soutirage de mai. Les anciens estimaient qu'une telle opération n'avait pas pour but d'obtenir une clarification parfaite, mais simplement un « débarbouillage » sommaire qui mettait le liquide en état de passer la saison chaude dans les meilleures conditions possibles.

Le souvenir de ces collages précoces a incité beaucoup de viticulteurs à essayer de coller leurs vins nouveaux dès ce premier soutirage, non pas en vue d'obtenir une limpidité illusoire sur des vins n'ayant pas encore reçu la morsure de l'hiver, mais uniquement pour essayer de diminuer la teneur exagérée en tannin de certaines cuvées particulièrement dures. Le résultat n'a pas été mauvais, mais nous estimons que cette opération qu'on peut tenter à titre documentaire, sur une ou deux barriques de chaque cuvée, n'est pas à généraliser pour le moment et qu'il est préférable de laisser déjà le vin se dépouiller sous l'action du froid, qui commence seulement à pénétrer dans les caves.

On signale, assez fréquemment, des vins contenant encore des doses importantes de sucre résiduel (10 à 20 gr. par litre). Ce fait se présente surtout chez certains viticulteurs ayant vendangé tardivement et ayant souvent chaptalisé inconsidérément.

Le remède préconisé : chauffage du local où se trouve le vin au voisinage de 28°, roulage des fûts ou remise en suspension des lies dans le vin et adjonction de phosphate d'ammoniaque à la dose de 15 gr. par barrique, a partout donné d'excellents résultats.

L'action du phosphate d'ammoniaque s'est partout révélée favorable. Dans plusieurs cas, où des fûts témoins avaient seulement été roulés et chauffés, la fermentation a eu beaucoup de peine à repartir et jamais elle n'a pu atteindre l'intensité des fûts phosphatés. Nous ne croyons pas que le phosphate d'ammoniaque opère en l'occurrence en compensant une insuffisance de matière azotée, mais plutôt en agissant comme excitant sur la zymase qui serait déficiente dans ces vins très alcooliques.

Les affaires sont actuellement calmes. La poussée d'expéditions de fin d'année s'est terminée avec les fêtes. Les achats du commerce de gros se font au compte-gouttes. Le millésime 1937 est unanimement apprécié ; issus d'une récolte peu abondante, les vins qui le portent se vendent à des prix relativement élevés, si on les compare aux prix de famine de ces années dernières. Pourtant, en y réfléchissant bien, de tels vins de qualité se seraient vendus avant guerre

de 800 à 900 francs or (exemple 1911 et même 1912). Après nos multiples dévaluations, pour rester dans la note, c'est de 6 à 7.000 francs la pièce qu'ils devraient être vendus. Or, nous ne sommes pas encore à la moitié de ces prix, puisque les bonnes cuvées de 1937 se payent actuellement de 1.800 à 2.500 francs la pièce. On comprend ainsi facilement qu'on ne roule pas sur l'or dans le métier de vigneron.

Depuis notre dernière chronique, rien de nouveau en ce qui concerne les appellations contrôlées. La Fédération des associations viticoles de la Côte-d'Or, en conformité de la décision prise par son Assemblée générale du 14 novembre dernier, a adressé à tous ses syndicats affiliés une note leur demandant de lui communiquer leur opinion sur la nouvelle réglementation. Le dossier rassemblé est, dit-on, extrêmement volumineux, mais les indications générales qui pourront être tirées de cette importante consultation ne seront connues que d'ici quelque temps. Nous serons alors heureux de faire part à nos lecteurs des échos qui pourraient nous en parvenir, nous n'avons qu'un seul souci : leur permettre de se former une opinion aussi claire que possible sur une question qui, dans chacune de nos régions viticoles à vins fins, doit avoir ses répercussions très particulières sur le monde vivant de la vigne et du vin.

René Engel.

La gazette de Bourgogne

Des raisons d'ordre personnel ont fait que ma plume s'est figée dans une encre glaciale, et lorsque je voulus écrire la *Gazette de brumaire*, celle-ci resta au fond de l'encrier.

Depuis, nous avons tourné la page des années. 1938 avec ses trois cent soixante-cinq X d'inconnues s'ouvre après que les trois cent soixante-cinq équations de 1937 ont été résolues, plutôt mal que bien, n'est-ce pas ?

Me voilà avec le recul historique voulu pour vous narrer les fastes des trois Glorieuses de Bourgognes, auxquelles vous convia la *Revue de Viti*.

La première Glorieuse groupa, à Nuits-Saint-Georges, sous l'animateur incomparable qu'est mon ami Camille Rodier, et sous la présidence de Son Excellence l'Ambassadeur de Belgique, trois centaines de convives, qui, tous, voulaient être témoins aux épousailles du Roquefort et du Bourgogne.

Une délégation costumée du Rouergue prit place au milieu du Grand Conseil de l'Ordre des Chevaliers du Tastevin. Après avoir exécuté les danses de leur pays, le chef, en un savoureux français du moyen âge, fit savoir que leur gracieuse souveraine (écoutez ses titres), Noble Dame Fleurine de Combaloup, acceptait de prendre pour époux le grand duc d'Occident, celui de Bourgogne.

Je passe sur les cérémonies qui marquèrent cette union. Ce fut une nuit de noce, à laquelle les enfants eux-mêmes pouvaient assister. A 2 heures du matin sous les espèces d'un roquefort odorant et d'un nectarique pinot, le mariage était consommé, pour la plus grande joie des gourmets présents et à venir.

La deuxième Glorieuse réunit à Beaune l'élite des amateurs et la foule des curieux.

Les vins des Hospices étaient dispersés aux enchères. La première cuvée mise en vente fut celle portant le nom de la vénérée fondatrice, Guigone de Salins. L'ambassadeur de Belgique remplissait les fonctions de commissaire priseur.

« Nous mettons en vente le lot A de la Cuvée Guigone de Salins, 3 pièces » annonce le crieur. « 20.000 » crie un mien ami, dont, par respect du secret professionnel, je tairai le nom. Vingt billets pour 456 litres de vin, une queue, une folie, pensez-vous ? Non, puisque l'écho répond « 21.000 ». Et ainsi, de cascade ascendante en cascade ascendante, mon ami lance « 29.000 ». A ce moment, un silence de mort étreint les présents. L'enchérisseur tremble dans sa culotte, ce sont ces propres paroles. Il n'a nulle envie d'avoir un vin, fût-il des Hospices, dont la bouteille reviendra toute chaude à près de 50 francs.

Heureusement pour lui et pour les finances de l'Hôtel-Dieu, un « 30.000 » retentissant abat comme un couperet de guillotine le marteau d'ivoire. Applaudissements, cris admiratifs, oh, ah, brouhaha. On proclame le nom du vainqueur. Celui-ci, tel un Napoléon des enchères, ne devait pas rester sur cette victoire initiale. Entouré d'un nombreux état-major féminin, il fit la gracieuseté à chacune de ses accompagnatrices de lui faire monter une cuvée. Celle-ci adjugée, il remettait sa carte pour l'annonce de l'acquéreur.

Un voisin, qui ne manquait pas d'esprit, je dirai même un tantinet gaulois, se penche et dit : « Dans les chasses à courre, on fait aux dames les honneurs du pied. Aux Hospices de Beaune, on fait aux dames les honneurs de la queue. » Pour ceux qui trouveraient le mot un peu gros, je m'empresse de leur dire que les enchères se font par queue de deux pièces ou 456 litres.

La troisième Glorieuse naquit à Meursault, la capitale des grands vins blancs secs. Un repas de la Paulée, où trois cents convives, bourgeois et terriens au coude à coude, célébrèrent le dernier-né, le vin de 1937. Et encore, plus de cent convives partirent bredouilles, faute de place. L'attribution du Prix de la Paulée de Meursault, 300 bouteilles de chardonnay offertes par le Domaine des Comte Lafon, à Mlle Marguerite-Marie du Muraud, pour son livre *Notre Village*, mit le point final à la célébration annuelle du bourgogne par ceux qui le produisent, par ceux qui l'élèvent, pour ceux qui le dégustent.

Nous entrons maintenant dans les brumes de l'automne, auxquelles succèdent le froid sec des nuits claires de l'hiver. C'est le repos de la vigne, c'est le repos du vigneron, le temps de la réflexion qui précède la création d'une œuvre maîtresse : le vin de 1938.

Aux amateurs de tradition, je signale la fête de saint Vincent, qui, comme chacun sait, tombe le samedi 22 janvier.

Pour la première fois, la Confrérie des Chevaliers du Tastevin organise une manifestation qui marquera dans les annales de la Bourgogne : une messe « rouge » en l'église de Chambolle-Musigny. Rassurez-vous, cette messe n'emprunte rien de sa désignation à la couleur du chiffon que certains voudraient nous faire croire que c'est un drapeau français. Non, mais les membres du Grand Conseil de l'Ordre, revêtus de leurs robes « de pourpre et d'or » assisteront en corps constitué à cette messe.

Un défilé des sociétés de Saint-Vincent existant dans la Côte de Nuits se déroulera dans les rues de ce village pittoresque. Certaines confréries porteront le « bâton », d'autres le « bouquet », d'autres la « statue » dont elles sont détentrices. L'ensemble ne manquera pas d'originalité. Des cinéastes fixeront cette célébration unique de celui que les vignerons honorent comme leur patron.

De la terre montera cette prière :

Que ce jour clair et beau
Nous donne plus de vin que d'eau.

Et, du haut du ciel, saint Vincent jetant sa bénédiction sur cette foule de vignerons assemblés en son nom :

Fera le signe de son Maître à Cana
Qui de l'eau servie, du vin nous donna.

Jacques PRIEUR.

P.-S. — Une mention toute particulière aux fumeurs assistant à la vente des Vins des Hospices de Beaune : Abstention presque totale de cigarettes. Un seul fumeur à la table des officiels, une douzaine dans la salle.

Encore un effort et 1938, complétant la victoire du vin sur le tabac, prouvera que le fumet d'un Beaune des Hospices est autre chose que la fumée d'une Caporal ordinaire.

Si, par malheur, on préfère *en cette circonstance*, le second au premier, on n'est digne, ni de vendre les vins des Hospices, ni de les acquérir.

L'ambiance de la cérémonie y gagna en tenue ce que la Régie des tabacs y perdit en recettes. Tant mieux pour celle-là, tant pis pour celle-ci.

J. P.

Chronique d'œnologie méridionale

Politique de facilité ou politique de qualité ? — Nous avons dit, à plusieurs reprises, qu'on parlait beaucoup de qualité, mais qu'on se gardait bien de la réaliser. C'est réellement une politique de facilité que l'on a tendance à généraliser, et cela quelquefois sous le couvert du mot qualité.

Politique de facilité, celle qui consiste à traiter la vendange saine ou avariée par des doses immodérées d'anhydride sulfureux ; on s'assure ainsi contre tous risques, mais on ne travaille pas pour la meilleure des qualités. Les vins ont peut-être un peu moins d'acidité volatile, si mal comprise encore, mais ils n'ont pas la souplesse, ils n'ont pas l'arôme des vins que l'on obtient lorsque vendange et fermentation sont soigneusement examinées et judicieusement traitées.

Politique de facilité, celle qui consiste à ajouter à la vendange des stocks de levures plus ou moins sélectionnées. Dans ces conditions, on est sûr d'avoir une fermentation active, mais il n'est pas démontré que le vin obtenu sera le meilleur, car pour l'étude de la fermentation des jus de raisin et des raisins, un problème fondamental reste encore à résoudre : celui du véritable agent microbien de la meilleure qualité des vins. On ne sait pas encore — aussi surpre-

nant que cela paraisse, après les magistrales études de Pasteur — si le meilleur vin résulte de l'activité d'une seule variété de levure ou d'une association de variétés, certains pensent même que l'association de plusieurs espèces de microorganismes : levures et bactéries y contribueraient.

Tant que ce problème ne sera pas résolu, le levurage des vendanges, tel qu'il est pratiqué aujourd'hui, ainsi d'ailleurs que la fermentation superquatre, participeront à cette politique de *facilité*, qui s'oppose généralement à la politique de *qualité*.

Politique de facilité encore, celle qui consiste à « déferrer », à « décuivrer » les vins au moyen de ferrocyanure de potassium. Au lieu de se préoccuper de réviser les techniques de vinification dangereuses ou imparfaites on en accepte toutes les conséquences. Et les traitements curatifs, avec toutes sortes de produits chimiques, se généralisent dangereusement.

On a beaucoup écrit sur le « collage bleu », on a dit et répété que ce que l'on faisait couramment à l'étranger pouvait très bien être fait en France ; mais on a oublié qu'ici intervenait une question de tempérament qui distingue le Français des autres peuples.

De tels traitements, si dangereux quand ils sont mal appliqués — tout le monde en convient — exigent une discipline stricte qui ne sied guère à notre caractère. Les accidents sont rares en Allemagne ; mais il y en a, et ils sont très sévèrement punis. En France, ils seraient extrêmement nombreux, et la cadence de ces accidents porterait à nos vins un tel préjudice qu'on regretterait peut-être alors le passé. Évitons, lorsqu'il en est temps encore, une telle déchéance de nos vins. Par la propagande, on réalise des choses si surprenantes qu'on devrait faire comprendre qu'un léger louche est parfois préférable à une limpidité cristalline, surtout pour les vins blancs.

Politique de facilité également celle qui n'aboutit, pour la vinification des vins doux naturels, qu'à proscrire les vieilles méthodes du passé.

Voici deux viticulteurs. La vigne de l'un est si admirablement exposée que le raisin arrive à passeriller sur souche et le jus atteint 22° d'alcool primaire et davantage. L'autre viticulteur n'est pas aussi bien favorisé. Mais il est malin. Il sait que tout passerillage signifie diminution de récolte, que le passerillage a ses risques : intempéries, insectes. Il vendange quand son jus titre tout juste les 14° fatidiques ; mais pour conserver la liqueur, il est dans l'obligation de viner à 5 p. 100 et davantage.

Quel est ici le vin doux de qualité, est-ce le mûté ou l'autre ? On conviendra que le vin mûté est plus facile à obtenir que le vin d'un raisin passerillé. Je ne comprends pas, la position des partisans de la qualité lorsqu'ils s'insurgent contre les mûtages modérés et qu'ils s'opposent à tout mûtage. Ceci est un comble.

Politique de facilité encore, quand on ramène la richesse excessive d'un jus de raisin à un taux raisonnable. La fermentation est facilitée, le prix du degré alcool est augmenté. Tout cela fort bien, mais la qualité que devient-elle avec ces procédés ?

Politique de facilité, également celle qui consiste à généraliser la pratique de l'érâflage, à diminuer de plus en plus la durée des cuvages. Tout ce que nous avons écrit à ce sujet, nous dispense de nous étendre plus longuement.

Politique de facilité celle qui consiste à bien mettre à part les vins de presses en les réservant uniquement à la distillerie. On sait pourtant que les vins de presses donnent plus de corps au vin de goutte. Mais, pour cette fin, le vin de presses doit être préalablement surveillé, amélioré, débarrassé, dépouillé de tous ses germes et de ses défauts. Alors, seulement, il peut être marié au vin de goutte.

On ne veut plus prendre de telles précautions, nourrir de tels soucis. La distillation obligatoire encourage cette déplorable mentalité.

Politique de facilité quand on ajoute dans le vin, sans examen préalable, pastilles de ceci, pastilles de cela, acide sulfurique, glycérine, et quelques précieux antiseptiques défendus.

Politique de facilité, enfin, quand on coupe entre eux les vins d'origine ou de caractères bien différents.

Ainsi la plupart des pratiques de vinification ou de conservation des vins, appliquées actuellement se justifient par leur commodité, mais elles n'aboutissent généralement pas à améliorer la qualité des vins, au contraire.

Peut-on s'étonner, dans ces conditions, de certaines campagnes amorcées dans la presse ou dans les Facultés ? Tout dernièrement, un article de journal sur l'alcoolisme proscrivait les boissons alcooliques, mais recommandait l'eau et la bière ! !

Il s'agit donc de savoir et de proclamer si c'est une semblable politique qui doit nous guider ou bien si l'on veut réellement poursuivre une politique de la qualité. Celle-ci pose des problèmes plus ou moins ardus. Elle exige du temps, du personnel et du matériel. C'est celle que nous suivons et que nous suivrons jusqu'au jour où producteurs, négociants et consommateurs, soutenus par les pouvoirs publics exigeront aux lieu et place du bon vin naturel, un vin industriel ou même un vin de synthèse.

Michel FLANZY.

Les raisins de table d'Algérie

Le chasselas de Guyotville, raisin primeur, est réputé à juste titre. Sa culture ne date que de 1867, époque où il fut introduit de la région de Montpellier à Guyotville ; elle est à l'origine des cultures de primeurs sur le littoral algérois.

La campagne d'exportation de ces chasselas débute fin juin et se prolonge jusqu'à l'apparition des premiers raisins de la Métropole, c'est-à-dire fin juillet, début août. La plus grande partie du raisin chasselas produit est exportée. Il faut y joindre une petite quantité de muscat.

D'autres variétés font également l'objet d'expéditions et sont vendues dans la Métropole vers les mois de septembre et d'octobre, tels que les raisins à maturité tardive, dont les principaux cépages sont : l'Ahmeur bou Ahmeur, le Valensi, le dattier de Beyrouth et le muscat d'Alexandrie.

En 1937, pour la seule campagne de raisins primeurs, l'Algérie a exporté 770.993 colis, représentant 70.460 quintaux, dont la totalité a été soumise au contrôle de l'Ofalac.

Société d'Agriculture de la Haute-Garonne. — Eloge de M. G. Héron. — Lundi 13 décembre, la Société d'Agriculture de la Haute-Garonne réunie en son hôtel, sous la présidence de M. Roger de Sevin, inspecteur général honoraire des Haras, a entendu la lecture, par M. de Boyer-Montégut, d'une notice nécrologique consacrée à M. Guillaume Héron, son ancien président.

Guillaume Héron naquit à Toulouse, le 4 juillet 1854.

En 1840, son grand-père, descendant d'une très ancienne famille agricole normande, avait acheté le domaine de Mansencal à Rieumes. En 1880, Guillaume Héron avait lui-même acquis la belle terre de Latour, à Bérat, dans le même canton. Agronome éminent, il obtint deux fois la prime d'honneur au Concours des Domaines, avec les motifs les plus élogieux.

Au cours de sa vie longue et heureuse, il consacra sa grande activité aux Associations agricoles et spécialement au Syndicat Agricole de la Haute-Garonne et à la Société d'Agriculture. Il présida avec autorité ces deux importants groupements. Il organisa le Concours des vins d'hybrides producteurs directs qui rassemblèrent à Toulouse l'élite des viticulteurs de France, et les hybrideurs les plus célèbres.

Pendant la guerre, il fit partie du Comité d'Action économique de la 17e Région et du Comité de protection des Pupilles de la Nation. Il fut promu Commandeur du Mérite agricole et Chevalier de la Légion d'honneur.

Il mourut à Toulouse le 4 décembre 1932.

M. de Boyer-Montégut analyse les ouvrages très nombreux de M. Héron, et en particulier sa *Monographie de la Haute-Garonne*. Il résume les articles nécrologiques consacrés à sa mémoire. L'orateur termine son éloge par ces lignes que nous sommes heureux de reproduire :

« Intelligence claire, possédant une culture générale technique très étendue et un réel esprit scientifique, Guillaume Héron offrait un pittoresque mélange de la finesse et du sens réaliste des Normands et de la bonhomie gasconne. Sa très grande bonté, sa modestie masquaient une indomptable énergie et une ténacité que rien ne pouvait affaiblir. Sa courtoisie n'avait pas de bornes. Elle se manifestait lorsqu'il présidait. Il mettait en relief toutes les communications. Sa contradiction très modérée et très discrète apparaissait comme une recherche en commun de la vérité.

« Mais c'est surtout au point de vue corporatif qu'il est un modèle. Son abnégation, sa discipline, sa persévérance se manifestaient aussi bien dans le rang qu'en tête de nos groupements. Il aimait sincèrement, loyalement et d'une façon totalement désintéressée, l'ouvrier, l'artisan, le paysan.

« Il honora son pays, sa terre natale, sa profession. Son œuvre subsistera : nous la maintiendrons, nous conserverons ses enseignements.

« Les collines du Comminges, de Rieumes et de Bérat, la ville de Toulouse où il vécut, garderont la mémoire de l'un des meilleurs serviteurs de la terre de France. »

Fonctionnement financier des chambre d'agriculture. — A la date du 21 octobre 1937, le Ministre de l'Agriculture a fait tenir aux présidents de chambres d'agriculture une circulaire dans laquelle il envisageait deux postes nouveaux de recettes dont vont bénéficier, dès 1938, les chambres départementales d'agriculture (augmentation du centime départemental, d'une part, et, d'autre part, répartition de bénéfices à provenir de l'exploitation des mines de potasse d'Alsace).

Par contre, en matière de dépenses, il demandait, d'accord avec le Ministre des Finances, que soient dorénavant respectées par ces mêmes chambres, un certain nombre de prescriptions parmi lesquelles :

a) L'interdiction d'accorder des subventions aux organisations agricoles en dehors de la circonscription de la chambre, c'est-à-dire impossibilité de subventionner dorénavant des associations agricoles à cadre national ;

b) L'interdiction de constituer un fonds de réserve et ajustement des recettes aux dépenses.

Affectées par la soudaineté et l'intransigeance de ces mesures, les chambres d'agriculture en référèrent aussitôt auprès du ministre de l'Agriculture et du Ministre des Finances par l'entremise du Comité permanent de l'assemblée des présidents des chambres d'agriculture. A la suite de cette entrevue une circulaire du 30 octobre est venue amender très sérieusement les dispositions premières.

Cette dernière circulaire envisage, en effet, la possibilité pour les chambres départementales de subventionner les associations à circonscription nationale par l'intermédiaire de l'assemblée des présidents des chambres d'agriculture à laquelle seraient confiées les subventions à allouer.

En ce qui concerne la constitution de réserves, elle autorise les chambres départementales à reporter d'un exercice à l'autre les excédents de recettes sur les dépenses « dans la limite du double de la moyenne des recettes pendant les trois dernières années », ce qui revient à limiter le montant des réserves, mais ne les supprime plus.

La législation des jus de fruits

A la suite de plusieurs communications dans la Presse, émanant de différents groupements, l'Union Nationale des Producteurs de Jus de Raisin et de Jus de Fruits Français, qui groupe « tant par leur nombre que par leur fabrication », la majorité des producteurs de jus de raisins et de jus de pommes, vient de préciser une fois de plus sa position vis-à-vis du statut légal des jus de fruits :

1° La fabrication des jus de fruits ne peut être utilement réglementée, qu'en fonction des procédés de préparation et de stabilisation autorisés, qui sont identiques pour tous les jus de fruits ;

2° Une réglementation particulière à chaque jus de fruits, serait contraire à ce principe ;

3° La réglementation des jus de pommes, de raisins et autres fruits peut parfaitement s'inspirer, en les adaptant et en les améliorant, des textes réglementant le cidre et le vin, puisque certaines opérations nécessaires pour ces deux produits doivent l'être également pour tous les jus de fruits ;

4° A statut unique doivent correspondre charges fiscales égales ;

5° La réglementation unique des jus de fruits, assurera, par la propagande et une qualité améliorée par la suppression de la possibilité du mouillage et du sucrage de certains jus, une consommation accrue « des jus spécifiquement nationaux ».

L'utilisation des produits résineux comme insecticides et comme mouillants en agriculture et particulièrement en viticulture

Les solutions de savons de résine ont une grande mouillabilité ; d'autre part, elles s'hydrolysent en libérant de la résine colloïdale leur conférant un pouvoir adhésif important. On recommande particulièrement l'emploi des résinates de sodium ou d'ammonium. Ces derniers sont préparés en dissolvant de la colophane ou du brai dans de l'alcool, puis en ajoutant de l'ammoniaque. Le mélange obtenu peut être ajouté à la bouillie bordelaise et aux autres liquides insecticides ou fongicides. Les résinates peuvent également être utilisés comme émulsifiants de produits antiparasitaires ou de mouillants insolubles.

L'huile de pin (pine-oil), dont le principal constituant est le terpinéol, est maintenant fabriquée en France, à partir de l'essence de térébenthine. C'est un excellent mouillant. Etant donné sa faible solubilité dans l'eau, on doit l'utiliser avec un émulsifiant tel qu'un savon, un sulforicinate ou un savon de résine. L'huile de pin peut être additionnée aux bouillies de sulfatage, ainsi qu'aux autres insecticides et fongicides, tels que les solutions de nicotine.

Le résinate de cuivre se prépare en dissolvant de la colophane dans une solution bouillante de carbonate de sodium et en lui ajoutant du sulfate de cuivre. C'est un excellent insecticide et anticryptogamique. On peut également préparer, dans le même but, des émulsions de résine sulfurée en dissolvant du soufre dans de la colophane que l'on chauffe ensuite à 130-140°, puis saponifie par la soude.

Les hydrocarbures (terpinolène, etc. , et les alcools terpéniques (terpinéol) entrent dans la composition de nombreuses préparations insecticides et anticryptogamiques.

Le terpinolène et l'huile de pin sont également utilisés comme antiseptiques; celle-ci a un « coefficient de phénol » compris entre 4 et 5.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 200 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 215 fr. Vin blanc supérieur, 235 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 270 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 660 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 680 fr. Picolo, 680 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 950 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 975 fr. la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1936, 1ers crus : Médoc, de 13.500 à 15.000 fr. ; 2es crus, de 4.800 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 2.800 à 3.500 fr. ; 2es crus, de 2.600 à 3.000 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1935 : 1ers crus, Médoc, de 7.000 à 9.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 4.800 à 6.000 fr. ; 2es crus. 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.000 à 2.200 fr. — Vins blancs 1936 : 1ers Graves supérieurs, de 4.000 à 4.600 fr. ; Graves, 3.300 à 4.200 fr. en barriques en chêne ; 1935 : 1ers Graves supérieurs, 3.200 à 3.900 fr. ; Graves, 2.800 à 3.400 fr.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 400 à 450 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 500 à 650 fr. ; Blancs Mâcon, 1res côtes, 650 à 750 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 400 à 475 fr. Vins blancs de Blois, 375 à 450 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges. » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 fr. ; Blancs supérieurs, 700 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Vins 1937 : Muscadet, 1.100 à 1.200 fr.; Gros plants, 500 à 600 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Blancs, le degré, 11 fr. 50 à 12 fr. » ; Rouges et Rosés, » fr. » à » fr. ».

MIDI. — *Nîmes* (*10 janvier 1938*). — *Cote officielle* : Vins rouges, 8°5 à 9°5, » fr. à » fr. » , 10° et au-dessus, » fr. à » fr. » ; Blancs, » fr. » à » fr. ; Rosés, » fr. à » fr. » , Café, » fr. » à » fr. » ; Moyenne 9°, » fr.; Clairettes, » fr. à » fr. » . Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Montpellier (*4 janvier*). — Rouges, 9°5 : » fr. » ; Rosés, » fr. » Blancs, » fr. » ; Vins de café, » fr. ; Pas de cote.

Béziers (*7 janvier*). — Récolte 1937 : Rouges, 9° à 11°5, 13 fr. 50 à 15 fr. 75 Rosés, 9°5 à 11°5, » fr. » à » fr. » ; Blancs, 11° à 12°, » fr. » à » fr. ».

Minervois (*9 janvier*). — Marché d'Olonzac. Récolte 1937 : de 13 fr. 50 à 16 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*8 janvier*). — Vins rouges 1937, de 10° à 12°, » fr. à » fr. ». Pas de cote.

Carcassonne (*8 janvier*). — Récolte 1937 : Vins rouges de 9° à 12°, de » fr. , à 13 fr. 25. Pas de cote.

Narbonne (*6 janvier*). — Vins rouges 1937, 9°, » fr. » à » fr. » , 9°5. » fr., 10° à 10°5, » fr. » à » fr. », 11° et au-dessus, » fr. à » fr. ». Pas de cote

Sète (*5 janvier*). — Rouges, 15 fr. 25 à » fr. » ; Rosés, » fr, » à » fr. » ; Blancs, » fr. » à » fr. ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 180 fr. » le quintal, orges, 150 fr. à 163 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr.; maïs 115 fr. à 119 fr. ; seigle, 129 fr. » à 132 fr. » ; sarrasin, 149 fr. à 155 fr. ; avoine, 125 fr. » à 132 fr. ». — Sons, 92 à 96 fr. — Recoupettes, 93 à 97 fr.

Pommes de terre nouvelles. — Hollande, de 70 à 120 fr.; Rosa, 100 à 110 fr.; Saucisse rouge, 70 à 105 fr. ; Sterling, 60 à 66 fr. Nouvelles du Midi, 200 à 270 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 170 à 200 fr. ; paille d'avoine, de 185 à 220 fr. ; paille de seigle, 165 à 205 fr. ; luzerne, 215 à 265 fr. ; foin, 215 à 265 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 580 à 700 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin du Midi, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés, » fr. les 100 kgs ; supérieur, 124 fr. » ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés 123 fr. ; de palmistes, 94 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 306 à 307 fr.

Bétail (La Villette le kg. viande nette suivant qualité). — Bœuf, 4 fr. » à 17 fr. 50. — Veau, 8 fr. 50 à 18 fr. — Mouton, 6 fr. à 30 fr. ». — Demi-Porc, 11 fr. 50 à 12 fr. 50 — Longe, 13 fr. à 16 fr..

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de potassium, 75 à 85 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 100 fr. » à » fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 95 fr. les 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. » à 103 fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50 à 45 fr. 75 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 118 fr. 50 à 122 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 16 fr. » ; corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux,** 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet,** 600 à 625 fr. les 100 kgs franco gare, prix de gros. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée,** de 70 %, 128 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé,** 75 fr. — **Carbonate de soude,** 98/100 %, **spécial pour la viticulture,** 55 fr. 95 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb,** 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % = 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. Dattes, 550 à 750 fr. — Clémentines, 500 à 750 fr. — Mandarines, 300 à 470 fr. — Oranges, 350 à 750 fr. — Noix, 550 à 700 fr. — Poires de choix, 500 à 1.200 fr.; communes, 100 à 170 fr. — Pommes choix, 300 à 550 fr. — Pommes communes, 80 à 200 fr. — Bananes, 300 à 375 fr. — Châtaignes, 80 à 140 fr. — Marrons, 250 à 420 fr. — Chasselas de Moissac, 700 à 1.800 fr.

Choux nouveaux, 50 à 110 fr. — Artichauts, 25 à 200 fr. — Choux-fleurs, 140 à 600 fr. — Oseille, 800 à 1200 fr. — Epinards, 400 à 500 fr. — Tomates, 400 à 550 fr. — Oignons, 110 à 180 fr. — Poireaux, 400 à 500 fr. les 100 bottes. — Laitues, 180 à 220 fr. le 100. — Haricots verts, 600 à 1.500 fr. — Carottes nouvelles, 160 à 200 fr. — Choux de Bruxelles, 250 à 460 fr. — Navets, 70 à 120 fr. — Endives, 300 à 370 fr. — Salsifis, 130 à 450 fr. — Pois verts d'Algérie, 500 à 700 fr.

Le Gérant: F. GRISARD.

Imprimerie Alençonnaise, Place du Cours, Alençon (Orne)

LES ENGRAIS MAGNESIENS

Depuis quelques jours, j'ai tout lieu de me montrer satisfait. On parle plus que jamais de la Magnésie en culture.

Si d'aucuns en parlent en mal, d'autres en disent du bien. Le principal est qu'on en parle.

Tous les articles que je lis, qu'ils soient pour ou qu'ils soient contre, attirent l'attention du praticien sur cet élément, nouveau pour lui, et l'incitant à la longue à tenter des essais, permettront un jour la mise au point nécessaire quant à la forme d'emploi de la magnésie la mieux adaptée aux diverses cultures et aux divers sols. Un seul homme n'y suffirait pas.

Nous avons aujourd'hui à notre disposition divers produits magnésiens d'un plus ou moins grand intérêt : le nitrate de magnésie, le sulfate de magnésie, la dolomagnésie, les scories, le phosphate de magnésie et, malheureusement pas en France, la kaïnite, sel de potasse d'Allemagne.

Chacun de ces engrais s'applique, avec plus ou moins de succès suivant les cultures et les sols. Le nitrate de magnésie donne des résultats excellents sur céréales et sur betteraves sucrières ; le sulfate de magnésie est l'engrais du rosier ; les scories font merveille sur les prairies ; la kaïnite est indiquée dans les sols pauvres en potasse ; le phosphate de magnésie est encore dans l'enfance, mais nous étonnera peut-être un jour ; la dolomagnésie — sans être une panacée universelle — constitue une excellente base à épandre avant apport des autres éléments fertilisants.

C'est d'elle que je parlerai une fois de plus aujourd'hui, pour répondre à certaines notes défavorables qui sont incidemment glissées, contre son emploi, dans des articles dont les auteurs me paraissent mal connaître la question.

On me reproche notamment d'affirmer que la dolomagnésie guérit la chlorose de la vigne.

Et pourquoi ne l'affirmerais-je pas alors que j'ai vu moi-même de nombreuses vignes, autrefois chlorosées, qui, à la suite d'un traitement à la dolomagnésie, avaient repris leur couleur verte naturelle et qui donnèrent une récolte normale alors que leurs propriétaires avaient décidé de les arracher à cause de leur improductivité ?

Dans un article que j'ai sous les yeux, M. Dussartier, professeur d'agriculture, écrit : « Des maisons de commerce affirment que la magnésie guérit la chlorose. Cela est quelquefois vrai pour certaines plantes, le rosier par exemple. Mais il faut se garder des généralisations hâtives. N'oublions pas que la chlorose est due à diverses causes qui ne sont pas toutes très bien connues et parmi lesquelles l'excès de calcaire (pour la vigne notamment) est la plus fréquente. »

N'étant pas maison de commerce, je ne suis certainement pas visé par ce passage de l'article de M. Dussartier, mais je ne puis m'empêcher « d'en prendre un peu pour moi », si nombreux sont les articles dans lesquels j'ai recommandé l'emploi de la dolomagnésie contre la chlorose de la vigne et des arbres fruitiers.

Je sais bien que, parmi les nombreuses causes, dont beaucoup sont encore mal connues, une des plus fréquentes et des mieux définies est l'excès de calcaire dans le sol ; je le sais si bien que j'en ai maintes fois parlé moi-même et que j'ai toujours attiré l'attention du viticulteur et de l'arboriculteur sur le fait que, pour guérir une maladie, il faut en connaître les causes bien plus encore que les symptômes.

Nous sommes donc d'accord.

Mais l'auteur poursuit : « Dans ces conditions, vouloir guérir la chlorose avec un produit comme la dolomie, qui contient plus de 50 p. 100 de calcaire, c'est risquer d'aboutir au résultat inverse de celui qu'on cherche. »

Ici, par contre, nous cessons d'être d'accord.

J'affirme au contraire que le seul cas de chlorose contre lequel la dolomagnésie est certainement efficace est justement la chlorose par excès de calcaire.

Et j'en veux pour preuve le fait que certains cépages qui ne supportent pas 15 p. 100 de calcaire, vivent et prospèrent dans les terrains dolomitiques qui contiennent jusqu'à 45 p. 100 et plus de chaux.

C'est d'ailleurs cette remarque de B. Chanzit, ancien directeur des Services agricoles du Gard, qui, il y a quelque dix ans, m'a poussée à faire effectuer de nombreux essais en grandes cultures. Tous ont été favorables.

Évidemment, il est paradoxal que la dolomagnésie avec sa forte teneur en chaux soit susceptible de guérir la chlorose provoquée justement par un excès de cet élément, mais ne devons-nous pas nous incliner devant les résultats de l'expérience ?

Quant à moi, je suis convaincu et laisse à d'autres le soin d'expliquer le paradoxe. Je répète pourtant, afin qu'il n'y ait pas de malentendu : C'est la chlorose calcaire que guérit a dolomagnésie !

Dr Armagnac.

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

Établissements Industriels
TOURNISSAC

BEZIERS (Hérault)

Grand Prix - Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac
à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques " TOURNISSAC "

Bouillie Cuprique « Suprême »

à 12,50 de cuivre métal :

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique « Tournissac »

2 kg. 500 de cuivre métal,

60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot.

Steatite Cuprique 'Tournissac'

Spécialités insecticides " TOURNISSAC "

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides

Poudres Cupro-Insecticides

Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

" SULPHAMONIC " TOURNISSAC
Vinificateur par excellence

Dosages et Provenances rigoureusement garantis

Agents dans toutes les communes viticoles

R. C B. 50

TOUTES
VARIÉTÉS
DE VIGNES

PLANTS RACINÉS
PLANTS GREFFÉS

ÉTABLISSEMENT
DE VITICULTURE

GENDRE

QUISSAC
(GARD) Téléph. N° 1

MAISON
FONDÉE EN 1878

ACIDE TARTRIQUE

Chimiquement pur

Premier Blanc — Cristallisé

PRODUIT FRANÇAIS

Et. CHOLAT - LYON

Agent général : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

MÉTABISULFITE
DE POTASSE

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL pour ŒNOLOGIE

GROS CRISTAUX ● CRISTAUX CALIBRÉS ● POUDRE

MARQUE **" La Grappe "** DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 kilos ● Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS
(Anc. Etabl. Louis DESCAMPS)

JOUY-EN-JOSAS
(Seine-et-Oise)

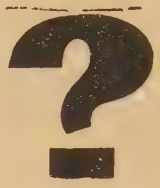
AGENT GÉNÉRAL pour LE MIDI : R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

5.455, 6.905, 7.053, 8.357, 8.718, 8.745, 8.748, 8.916, 10.878, 11.803, 4.986, 5.409, 10.868, 12.583, etc....

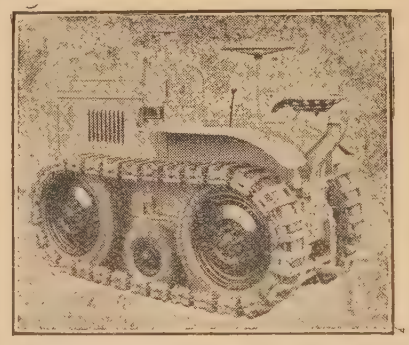
A. GUGLIERMINA, propriétaire à CHERVINGES-GLEIZE (Rhône) Authenticité garantie — Tarif sur demande

NOEL - JOUR DE L'AN

Faire plaisir



OFFREZ un BILLET de la LOTERIE NATIONALE



Tracteurs agricoles à chenilles-chaîne sur pneus increvables

FOUGA

Licence VINSOT

Puissance — Souplesse — Économie

Établissements FOUGA et Cie

Société anonyme au Capital de 20 millions de francs

Siège social et Usines : Plaine St-Pierre BÉZIERS (Hérault) Téléph. : 8-66 et 22-50

Bureaux : Rue de Miromesnil, 90 PARIS (8e) Téléph. Laborde 13-30

Pour les **CUVES en CIMENT ARMÉ**

utilisez les portes, regards, Robinetteries des Fonderies

Etablissements ROUGÉ - NARBONNE

Société Anonyme capital 2.500.000 Frs - Les seuls spécialistes

SOCIÉTÉ CONTINENTALE DES RAFFINERIES DE SOUFRE

50, rue Breteuil, MARSEILLE

Adresse Télégraphique : URSFRA — Téléphone DRAGON 89-10, 89-11

R. C. Marseille n° 30.275

SOUFRES SUBLIMÉS PURS

(Garantis conformes aux exigences de la Loi)

SOUFRES TRITURÉS, VENTILÉS et CUPRIQUES

LES PLUS LÉGERS, LES PLUS ÉCONOMIQUES

FABRICATION LA PLUS PERFECTIONNÉE

Usines à MARSEILLE, SÈTE et LA NOUVELLE

Marques : ESMIEU, "CROIX de MALTE", PHÉNIX et FABRE-FOURCADE

VERALINE MAAG-PROGIL

à bases d'Huiles d'Anthracène sélectionnées

Pour traitements d'hiver

Société PROGIL

10, Quai de Serin, LYON

Fondé en 1879

L'ARGUS DE LA PRESSE

" VOIT TOUT "

Les plus anciens BUREAUX d'ARTICLES de JOURNAUX

37, Rue Bergère, PARIS-IXe

Lit et dépouille par jour 20.000 journaux et Revues du Monde entier. *L'Argus* édite : l'Argus de l'Officiel, contenant tous les votes des hommes politiques ; recherche articles et tous documents passés, présents, futurs. L'Argus se charge de toutes les PUBLICITÉS et de la publication dans les Journaux, de tous articles et informations.

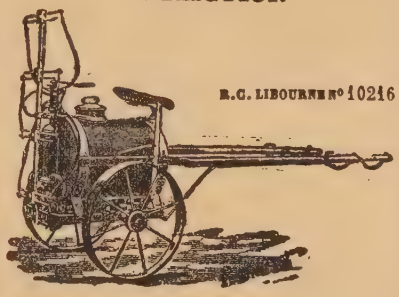
MACHINES VITICOLES

"L'IDEALE"

Marque déposée

(BREVETÉ S. G. D. G.)

PULVÉRISATEURS A TRACTION



R.C. LIBOURNE n° 10216

Établ^ts MIRANDE

Constructeurs

St-LAURENT-St-ÉMILION (Gironde)

Téléphone 1

Catalogue général envoyé à toutes demandes.

BLANQUETTE DE LIMOUX

La meilleure marque — **"BABOU"** — La plus forte production

Grand Vin mousseux, à mousse naturelle

Ets JEAN BABOU, à LIMOUX (Aude) — Téléph. : 1

CONTRE LES CORBEAUX

utilisez

les grappes détonantes de **RUGGIERI**

Écrire pour renseignements aux

Établis. RUGGIERI, 21, rue Ballu - Paris

Pépinières J. GOYARD

ÉTABLISSEMENTS A :

MAISON-CARRÉE (Alger)
AIN-TEMOUCHENT (Oran)
EPERNAY (Marne)
ESSEY-LES-NANCY (M.-et-M.)

Toutes variétés de cuve et de table sur porte-greffes anciens et nouveaux

Chacun des Etablissements fournit spécialement les cépages de sa région ; leur adresser la correspondance directement

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

VINGT ANNÉES DE VITICULTURE

Tables des matières contenues dans les 20 premières années de la Revue

Prix **10 fr.**, et pour les abonnés : **5 fr.**

VITICULTEURS !! *l'emploi du*

Thiocal

vous permettra de réaliser une ÉCONOMIE
— et d'améliorer votre production —

Le THIOCAL, solution sulfocalcique, teneur garantie 18 kgs de soufre des polysulfures par 100 kgs

— Combat l'OIDIUM avec efficacité parfaite.
— Agit simultanément contre la pourriture grise, l'anthracnose, l'erinose, les cochenilles, etc.
— Prévient le MILDIOU.
— Plus adhésif, plus actif et moins cher que le soufre.

Des centaines d'attestations

Traitements d'hiver, de printemps et d'été

Pour tous renseignements, demandez la brochure
" LES PRODUITS SULFOCALCIQUES ", gracieusement mise à votre disposition par

BOZEL-MALETRA Société Industrielle de Produits Chimiques
Capital 100 Millions

38, Rue de Lisbonne, PARIS-8e

Pour faire du Vin et du Bon !

traitez vos vignes

à la

Bouillie Michel Perret

ou au

Verdet Neutre Emeraude

Dosages Garantis. — 40 années de références et de succès

Société Nouvelle des Établissements Silvestre

7, Place Bellecour, 7 - LYON

Les Bouillies au Carbonate de Soude Solvay sont simples à préparer

ÉTRENNES UTILES

La plus belle Publication viticole

AMPELOGRAPHIE

par MM. VIALA et VERMOREL

avec la Collaboration des principaux

Viticulteurs Français et Etrangers

SUPERBE OUVRAGE

Le plus complet sur la vigne

UNIQUE AU MONDE

7 BEAUX VOLUMES (in-folio : format 35×25)

3.200 pages de texte
500 planches en couleurs
70 planches en phototypie
840 gravures en noir

Prix de faveur :

Les 7 volumes en fascicules : **800 fr.** au lieu de **1.000**
Les 7 — reliés : **1.100 fr.** — **1.250**

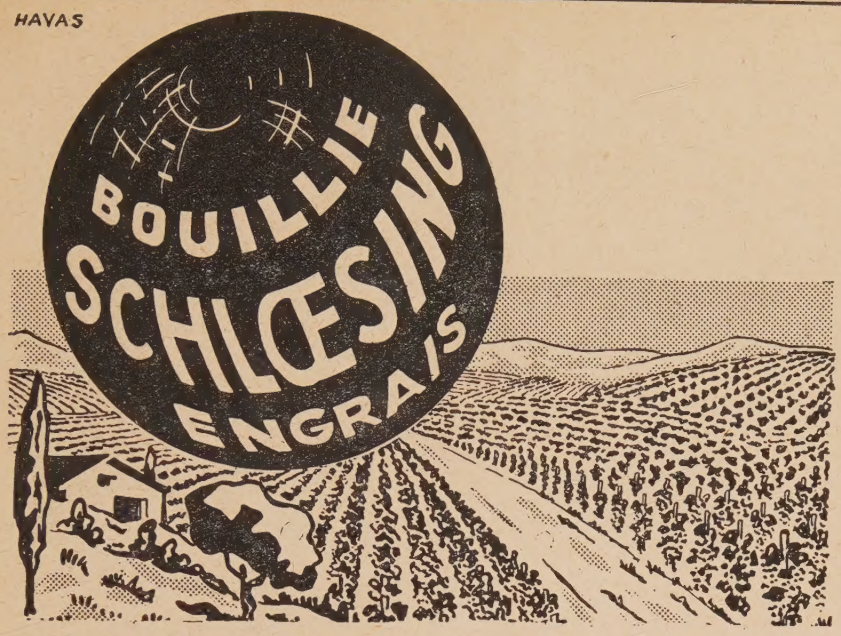
Tous les cépages du monde sont décrits par les spécialistes de compétence reconnue.

500 RAISINS sont représentés en grandeur naturelle avec leurs feuilles et leur coloration.

S'adresser à LA REVUE DE VITICULTURE

35, Boulevard Saint-Michel. — PARIS (Ve)

HAVAS



PYRALION contre PYRALES, ESCA, certaines formes de COURT-NOUE COCHYLIS, EUDÉMIS etc.

Polysulfor radical contre FUMAGINE, MONILIA, COCHENILLES, OÏDIUMS, etc..., etc...

VITRIOLINE contre la CARIE.

Carbosérum, Blancosérum.

GLORIA SCHLŒSING } Soufre sans coulure pour le méchage parfait des vases vinaires.

ENGRAIS SCHLŒSING

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES, SOUFRES NOIRS ORDINAIRES CUPRIQUES, NICOTINÉS, etc.
Insecticides et Fongicides divers, etc., etc.

Demandez les Notices gratuites et franco.

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, RUE PARADIS • MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE • SEPTEMES • ARLES • BORDEAUX • BASSENS

Pour obtenir des

BONS VINS

Pour améliorer

leur QUALITÉ

les filtres

"SEITZ"

à amiante

vous rendront de grands services.

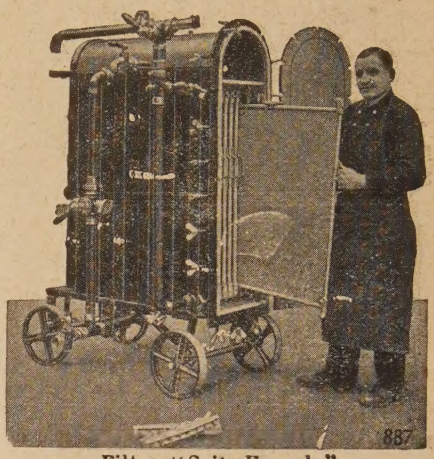
Les filtres

"SEITZ-HERCULE"

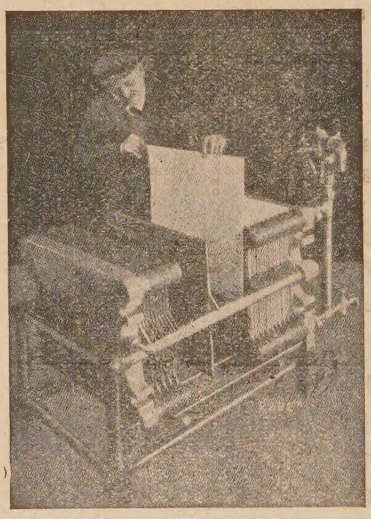
fonctionnent par colmatage de la poudre filtrante "Seitz"

leur manutention est particulièrement simple, propre et économique

le vin filtré devient très brillant et se présente très avantageusement.



Filtre "Seitz-Hercule"



Filtre "Seitz Zénith"

Le nouveau filtre

"SEITZ-ZENITH"

fonctionne à l'aide de plaques à base d'amiante, toutes prêtes à l'emploi.

1° Pour la filtration - clarification

Les plaques sont livrées en différents degrès de porosité.

:: :: 2, 3, 5, 7. :: ::

2° Pour la stérilisation intégrale

Ce procédé est le plus rationnel et donne de suite un vin marchand.

PRIÈRE D'ADRESSER TOUTES DEMANDES AUX :

Etablissements "SEITZ", 5, rue Abel, PARIS-12e

Téléphone : DIDerot 08-03

IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE DU COURS, ALENÇON